

## Ibrahim Chef

بونگ

## اجزاء:

- بونگ ایک کلو
- پانی پانچ گلاس
- پیاز (سلائس) ایک عدد
  - ادرک ایک انچ کا ٹکڑا
    - لہسن ایک عدد
    - تيز پات دو عدد
- زعفرانی گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
  - سونف پاؤڈر ایک چائے کا چمچ



## تركيب:

- 1. مَلمَل کی پوٹلی میں پیاز،ادرک ،لہسن باندھیں۔
- ایک دیگچی میں پانی ، بونگ کا گوشت اور تیز
  پات ڈالیں۔ ململ کی پوٹلی بھی اس میں ڈال
  دیں اور ڈھانپ کے ہلکی آنچ پر پکنے دیں کہ گل
  حائے۔
  - 3. جب تیار ہو جائے تو پوٹلی نکال دیں۔
- 4. آخر میں زعفرانی گرم مصالحہ اور سونف شامل کر دیں۔
- اسے براؤن فرائی پیاز، لیموں کے سلائس،ہری مرچ،ہرا دھنیا،جولین ادرک اور گرم نان کے ساتھ پیش کریں۔



## Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز ہارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا تا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پائل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

واليمبركو Remove كردياجائة گار

Group Admin Ibrahim Chef 0344-1000784